

Q U I N T A D O
MONDEGO
FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Jaen

Ano: 2022

Castas: 100% Jaen

Região: DOC Dão

Vinificação: Vindima manual no ponto óptimo de maturação com imensa atenção aos níveis de acidez. Maceração com adição de dióxido de carbono em cuba fechada a frio durante 24h. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox a 14-16°C com remontagens suaves. Prensagem após 4 dias de fermentação. Adição de sulfuroso após Fermentação Alcoólica. Remontagens frequentes durante 6 meses para levantamento das borras.

Notas de Prova: Cor vermelha rubi. No aroma notas de fruta como morango e framboesa, pimenta vermelha e eucalipto. Ataque suave, fresco e muito frutado. Taninos redondos e de grande suavidade.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 14° C e 16°C. Acompanha pratos leves de carne vermelha, massas, tapas, peixes gordos como sardinhas assadas, charcutaria. Pode também ser bebido sozinho.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 13,02%

pH: 3,54 | **Acidez Total:** 5,21 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 1,2 g/L

Valor Calórico: 77 kcal/100 mL / 321kj/100mL

Produção: 1490 garrafas | **Alergénios:** Sulfitos

Produção Integrada.
Apto para Veganos.
Sem produtos de origem Animal.